

# Michel Issaly "Le Vin de l'Oubli" 2008 (50 cl)



Prix du produit :

**135,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): Michel ISSALY (Ramaye)

Millésime: 2008

Appellation: Vin de France (Sud Ouest)

Couleur: vin jaune ou de voile

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 50 cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Vin de l'Oubli

Cépage dominant: Mauzac

Alcool (%/vol.): 15,5

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE MICHEL ISSALY  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaire sur ce

**Michel Issaly "Le Vin de l'Oubli" 2008 (50 cl)**

**Guide Bettane + Desseauve 2020** : *Son vin de l'oubli est l'un des plus spectaculaires du sud-ouest.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

**Cépage** : 100% de mauzac.

**Age des vignes** : 70 ans.

---

**Terroir** : Graviers sur argilo-calcaire. Sols très profond plus de 3m.

**Conduite du vignoble** : Bio (ECOCERT), biodynamie (DEMETER), agroforesterie et permaculture.

**Rendement** : 15 hl par ha.

**Vinification** : Sans intrants et sans utilisation de procédés physiques.

**Elevage** : 10 ans et 6 mois en barriques anciennes et sous voile (sans ouillage). Barriques ayant contenu du Whiskies de chez Michel COUVREUR.

**SO2 total** : Sans soufre, non collé et non filtré.

**Accompagnement** : Apéritif, foie gras, ris de veau, escargots, poularde, fromages, tarte tatin, digestif, cigares.

**Commentaires** : Vin très sec, oxydé et très puissant. Vin de très grande garde supérieure à 50 ans.

**PRODUCTIONS** : 880 bouteilles.

#### **Description brève du produit :**

Nous avons été époustouffés par ce vin de voile oxydatif, un cépage mauzac élevé 10 ans sous voile, dans la plus pure tradition de Gaillac... Une tradition qui a tendance à se perdre, et que Michel Issaly compte bien faire perdurer, même avec moins de 900 bouteilles par an ! Les barriques de cet élevage contenaient de grands whiskies auparavant...